



14 de septiembre de 2016

Elaborado con uvas tempranillo, bobal y moscatel sorprende por su frescura, sabor y aroma. La gama frizzante se compone de vino blanco y rosado

.-Bodegas Luzón lanza al mercado su nuevo rosado espumoso Siete Grados, de baja graduación alcohólica, elaborado con uvas tempranillo, bobal y moscatel, y que sorprende por su frescura, sabor y aroma. Este lanzamiento completa la gama frizzante de la bodega, que ya cuenta con Siete Grados blanco, hecho con uvas moscatel de Alejandría. Esta nueva apuesta de Bodegas Luzón es un vino de color rojo frambuesa, que en boca recuerda los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco. En nariz es muy frutado, con matices a fruta roja, como la fresa o la cereza, y hierbas aromáticas. Este vino es ideal para consumir en todo momento, ya que gracias a su carácter frutado y fresco, su fina burbuja y equilibrado dulzor, unido al bajo contenido en alcohol, marida tanto con aperitivos como postres, pasando por una amplia variedad de platos como pescados, mariscos y arroces. Bodegas Luzón es una compañía moderna e innovadora que fusiona lo mejor de su pasado con su carácter innovador para elaborar vinos con una personalidad muy marcada, elegantes, afrontados y amables, perfectos para satisfacer los gustos de los consumidores más exigentes.